

RIBERA DEL DUERO

CREADO PARA EMOCIONARTE

Un vino único, tan especial como el nuestro, no surge por casualidad. Es consecuencia de una tierra y un clima singularmente severos. Del esfuerzo riguroso y paciente de viticultores y bodegueros. Sin prisas. Sin atajos. Solo de esta manera es posible alcanzar un resultado excepcional: un vino con alma, que trasmite.

Un vino creado para emocionarte.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

C/ Hospital, 6 - 09300 Roa de Duero (Burgos)
Tel. +34 947 541 221
Info@riberadelduero.es | www.riberadelduero.es



LA EXIGENCIA DEL "TERROIR"

A una **altitud** de entre **720 y 1.100 metros**, la naturaleza y el paso del tiempo han generado **un suelo de excepcionales características** (formado por capas de arenas arcillosas, con alternancia de capas calizas y concreciones calcáreas), sobre el que arraigan unas cepas concebidas para ofrecer el mejor fruto.

Con un clima extremo: veranos secos, inviernos largos y rigurosos, baja precipitación (400-500mm/año) y una gran oscilación térmica (de -20° a 42°C). Consecuencia de todo ello es la **extraordinaria calidad de la uva, de piel gruesa y maduración perfecta, lenta y tardía.**



LA EXIGENCIA DE LA ELABORACIÓN

Cerca de 8.000 viticultores y más de 307 bodegueros trabajamos 25.035 hectáreas, divididas en 63.835 parcelas. Producciones bajas y enormemente mimadas.

Hacemos un intenso trabajo de poda y aclareo **buscando un bajo rendimiento de la viña**, en aras de una uva de excelente calidad. Porque menos es más. Así producimos de media, en los últimos diez años, 4.380 kilos por hectárea, muy por debajo de los 7.000 que admite la normativa.

El 23% de nuestros viñedos supera los 50 años. Un 10%, los 80 años. El 80% de la vendimia es a mano. Cifras ideales para obtener un vino de gran calidad.

LA EXIGENCIA DE LA HISTORIA

Un legado del que nace un profundo respeto hacia el **terroir**, esa combinación excepcional de un clima extremo y cambiante con una geología diversa y compleja. Un regalo cuyo aprovechamiento es para nosotros una obligación moral.

La responsabilidad de mantener y mejorar los estándares de calidad de una de la Denominaciones de Origen más prestigiosas del mundo, nos lleva a seguir con esmero los **procesos tradicionales** que tan buen resultado nos han dado a lo largo de generaciones, pero también a mirar el futuro, adoptando la **tecnología más innovadora** para situarnos en la vanguardia.



EL VINO

Más de 307 bodegas con sus 2.225 marcas llevan el sello de la Denominación de Origen Ribera del Duero, tantas como formas de emocionar. Se agrupan en **tintos**, desde los jóvenes con elevada carga frutal y buen paso de boca, a los elegantes y potentes vinos de guarda (Crianzas, Reservas y Grandes Reservas), que destacan por su complejidad aromática y su potencia y equilibrio de boca. En **rosados**, afrutados y refrescantes. Y en **blancos**, vinos jóvenes frescos, afrutados, con buena acidez, que aportan aromas más complejos al envejecer en bodega y botella.

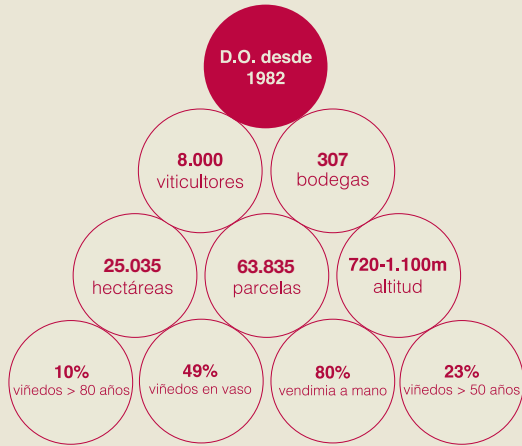
Sentimos el peso de la historia, **más de 2.500 años haciendo vino**, como lo demuestran los residuos de vino hallados en el yacimiento vacceo de Pintia y el mosaico romano de Baños de Valdearados.

LA UVA

La uva **Tempranillo**, también conocida como Tinta del País o Tinto Fino, es nuestra variedad principal, la que otorga el color, aroma y cuerpo característicos a los vinos de la Ribera del Duero. En menor medida, cultivamos también otras variedades como **Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbe y Garnacha Tinta**. La principal variedad de uva blanca autorizada es la **Albillo Mayor**.

RIBERA DEL DUERO

D.O. desde 1982



TIPO DE UVA

- Tempranillo
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Malbec
- Garnacha Tinta
- Albillo Mayor (uva blanca)



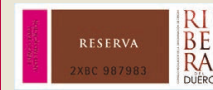
ETIQUETAS



Envejecimiento mínimo
Tiempo en barrica roble (≤330l)

TINTOS
ROSADOS/CLARETES Y BLANCOS

24 meses
≥12 meses
18 meses
≥6 meses



Envejecimiento mínimo
Tiempo en barrica roble (≤330l)
Resto del tiempo

36 meses
≥12 meses
en botella
24 meses
≥6 meses
en botella



Envejecimiento mínimo
Tiempo en barrica roble (≤330l)
Resto del tiempo

60 meses
≥24 meses
en botella
48 meses
≥6 meses
en botella



Joven
Roble/Barrica
Otros vinos

Sin barrica
≥3 meses en barrica de roble
Otros vinos que no se ciñen a los parámetros de menciones tradicionales.

CREADO PARA EMOCIONARTE

La analogía entre la exigencia del terroir y la exigencia de viticultores y bodegueros con su amor y dedicación a la tierra y al vino dan un resultado excepcional reconocido mundialmente. **Un vino creado para emocionar, único, con personalidad** y, sobretudo, para ser disfrutado por los consumidores. El esfuerzo ha merecido la pena.

